

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern



Verwöhnen Sie sich auch zu Hause mit den herrlichen Köstlichkeiten unserer AIDA Köche. Diesen Schokoladentraum naschen Sie am besten an einem gemütlichen Sonntag, denn da zählen wir die Kalorien einfach nicht. ;)



Zutaten Zubereitung

für 4 kleine Kuchen:

50 g Schokolade (Zartbitter)

50 g Butter

1 Ei+ 1 Eigelb

60 g Zucker

50 g Mehl

2 EL Kakao

4 kleine Backformen (6 cm Durchmesser)

Die Schokolade mit der Butter schmelzen.

Währenddessen die Formen mit Butter einfetten und gleichmäßig mit etwas Kakao bestreuen.

Die Schokolade und die Butter cremig rühren und zwei Minuten abkühlen lassen.

Ein Ei und ein Eigelb mit dem Zucker schlagen, bis es weiß wird. Das Mehl hineingeben und weiter schlagen.

Dann die Masse aus Schokolade und Butter hineingeben, anschließend gleichmäßig verrühren.

Den Teig in die vier Formen gießen und für zehn Minuten in den Backofen, bei 160°C Umluft, schieben.

Die Formen auf einem Teller umdrehen und gegebenenfalls die Küchlein vorsichtig mit einem Messer herauslösen.

**Unsere AIDA Rezepte finden Sie unter
www.aida.de/rezepttipp**